BBQ grillware™

ITEM # 122223

Parrilla de Lujo de Gas Propano

ADVERTENCIA
La instalación, el ajuste, el uso o la alteración inadecuados de este aparato pueden causar daños materiales o personales. Lea las instrucciones de funcionamiento, manejo y mantenimiento de este aparato antes de instalarlo.

PELIGRO
Le recordamos que en caso de no hacerlo puede causar graves daños materiales y personales, e incluso provocar la muerte.

¡PELIGRO!
No utilice esta parrilla para cocinar en espacios cerrados o como calefactor. Las emanaciones tóxicas de la combustión del propano pueden concentrarse y provocar asfixia.
NO apta para uso en embarcaciones o caravanas.

ADVERTENCIA
La combustión del propano produce emanaciones de sustancias químicas que, tal y como, ha comprobado el Estado de California, pueden provocar cáncer, malformaciones en el feto y otros daños en el sistema reproductor.

ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:

Utilícela sólo en ambientes exteriores (nunca en espacios cerrados)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. SI ESTÁ MONTANDO ESTE APARATO PARA OTRA PERSONA ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

PARA SERVICIO AL CLIENTE, EMAIL A SERVICE@PYROMAGICBBQ.COM, O LLAME AL 1-877-885-8227, 6 A.M.- 5 P.M. (PST), LUNES-VIERNES.

GAS-FIRED UL LISTED 20GX

GPF2414NS
Manual del usuario

Manejo de su parrilla 1-2-3

Antes de empezar,

Paso 1 Mantenga su parrilla a una distancia segura lejos de su propiedad.*
Paso 2 Siempre realice una prueba de escape de gas en todas las conexiones y las mangueras.*
Paso 3 Mantenga los niños lejos de la parrilla.

Durante la operación de su parrilla,
(Para evitar activar la válvula de seguridad, por favor siga estas instrucciones con cuidado)

Paso 1 Primero, abra la tapa y luego abra el tanque de gas lentamente.
Paso 2 Gire sólo una perilla por vez mientras encienda su parrilla.
Paso 3 Utilice guantes protectores cuando la parrilla esté caliente.

Después de cocinar,

Paso 1 Calentar la parrilla por 10-15 minutos para quemar los residuos de alimento.
Paso 2 Espere hasta que la parrilla se enfríe completamente antes de cerrar la tapa.
Paso 3 Limpie el exceso de grasa y cubra su parrilla.

*** Por favor refiérase al manual para consultar detalles.**

ADVERTENCIAS
PARA SU SEGURIDAD

1. NO ALMACENE o emplee gasolina u otros vapores inflamables cerca de este dispositivo o de cualquier otro dispositivo similar.
2. Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que dichos combustibles sobrepasen los 350° F (177°C) de temperatura. No almacene aceite para cocinar cerca de este dispositivo o de cualquier otro de su clase.
3. Ningún cilindro de propano líquido conectado debe almacenarse cerca de éste o de cualquier otro aparato similar.

ADVERTENCIAS PARA SU
SEGURIDAD

Si huele a gas:
1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa del compartimiento interior.
4. Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Siempre lea y entienda las ADVERTENCIAS y las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de procurar a utilizar esta parrilla de gas, para prevenir posibles heridas o daños a la propiedad.

Siempre mantenga este manual en o cerca de la parrilla, para la referencia futura conveniente.

ÍNDICE

Para su seguridad.....3

Lista ilustrada de componentes.....6

Materiales de montaje….....7

Instrucciones de montaje.....7

Manejo de su parrilla.....15

Conexión del cilindro de gas.....16

Búsqueda de fugas.....16

Encendido de su parrilla.....16

Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas…..……18

Limpieza y cuidado….....19

Recetas galardonadas para barbacoa.....20

Solución de problemas de la parrilla de gas.....21

Garantía…….....23

..

Para su seguridad

Estimado cliente:
Le felicitamos por la adquisición de su nueva parrilla: ha tomado la decisión acertada! En este manual encontrará instrucciones de montaje, sugerencias de cocina y consejos útiles, además de las directrices para utilizar el aparato con seguridad, y para mantenerlo y usarlo en perfectas condiciones. Nuestros técnicos se han esforzado al máximo para ofrecerle un producto fácil de montar. En caso de que tenga alguna duda, pregunta o problema con este aparato, o en caso de que no haya recibido todas las piezas necesarias para su montaje, le rogamos que llame a nuestro servicio de atención al cliente de 9:00AM a 5:00 PM hora local, de lunes a viernes. Teléfono: 1-877-885-8227

NOTA: El uso e instalación de este producto debe realizarse según las normas locales. En caso de que no existieran, le rogamos que tome como referencia el Código del Gas ANSI Z223.1/ NFPA 54, y el apartado sobre uso almacenamiento y manejo de gases líquidos derivados del petróleo ANSI / NFPA 58

AVISO IMPORTANTE: LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL ENSAMBLAJE Y USO DEL APARATO!

¡La seguridad es lo primero!
Le rogamos que lea atentamente todas las advertencias y precauciones antes de utilizar su parrilla.
PELIGRO

1. Esta parrilla está recomendada para utilizarse únicamente en ambientes exteriores
2. El uso de alcohol u otras drogas o medicinas con o sin prescripción médica pueden impedir al usuario utilizar o montar el aparato con seguridad.
3. Abra siempre la tapa de la parrilla despacio y con cuidado, ya que el calor y el vapor retenidos dentro del aparato pueden causarle quemaduras severas.
4. Sitúe siempre la parrilla en una superficie dura, a nivel y plana, lejos de cualquier tipo de combustible. No la utilice encima de una superficie plástica o de asfalto.
5. No deje la parrilla funcionando sin vigilancia, especialmente.
6. Mantenga a los niños y animales alejados del aparato
7. Esta parrilla no es una parrilla “de mesa”. Por ello no debe situarla encima de ninguna superficie con cubierta de madera.
8. No utilice la parrilla cuando haya mucho viento.
9. Esta parrilla está recomendada para uso exclusivo con gas propano (cilindro de gas propano no incluido)
10. No intente conectar esta parrilla al sistema integrado de gas propano de una caravana, un trailler o una casa.
11. No utilice nunca carbón ni otros líquidos para encender la parrilla.
12. ¡No utilice gasolina, queroseno o alcohol de quemar! El cilindro de propano debe estar fabricado e indicado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT) CFR 49.
13. Esta parrilla no debe instalarse en embarcaciones o caravanas.
14. No intente mover la parrilla mientras está encendida.
15. No utilice la parrilla hasta asegurarse de que está **COMPLETAMENTE ensamblada** y de que todas las piezas están correctamente fijadas.
16. Mantenga siempre todos los objetos y superficies combustibles alejados al menos 24 pulgadas (61 cm) de la parrilla. NO UTLICE Esta parrilla de gas o cualquier otro aparato que emplee gas bajo un cerco elevado o cerca de cualquier construcción combustible sin protección.
17. No utilice la parrilla en ambientes donde haya emanaciones inflamables. Mantenga la zona de uso de la parrilla, limpia de materiales combustibles, gasolinas y otros vapores y líquidos inflamables.
18. No trate de utilizar ni de montar la parrilla con partes dañadas o faltantes. Llame a nuestro Centro de Servicios para obtener un reemplazo.

PRECAUCIÓN: Prevención de quemaduras

1. No toque los componentes metálicos de la parrilla hasta que se haya enfriada por completo después de su uso (después de unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a no ser que emplee alguna protección (guantes, pinzas, etc.).
2. No altere los componentes del parrilla en modo alguno.
3. Limpie e inspeccione los conductos de gas antes de cada uso. Si existe evidencia de abrasión, uso excesivo, cortes o pérdidas, deberá reemplazarlos antes de usar el aparato. Los nuevos conductos deberán cumplir con las especificaciones descritas por el fabricante.
4. Aleje los conductos de gas tan lejos como sea posible de superficies calientes y zonas goteando de grasa caliente.

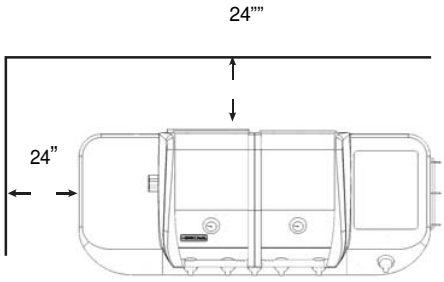
Ubicaciones seguras para el uso de esta parrilla al aire libre

PELIGRO
Nunca utilice esta parrilla dentro de cualquier edificio, el garaje, la barraca, o dentro de cualquier barco, vehículo de remolque o recreativo, para prevenir un fuego posible y para prevenir la posibilidad de intoxicación con monóxido de carbono o asfixia.

ADVERTENCIA
No utilice este aparato bajo superficies combustibles ni en áreas cubiertas (por ejemplo, toldos, paraguas, pórticos o glorietas).

Siempre asegúrese de que esta parrilla no esté bajo el alero de una casa, un garaje ni otra estructura antes de encenderla. Un alero servirá para desviar llamaradas y calor irradiado en la estructura del mismo, lo que podría tener como resultado un fuego.

Siempre asegúrese de que esta parrilla esté a más de 24 pulgadas (61 cm) de algún material o superficie combustible antes de encenderlo, y de que ninguna gasolina u otras sustancias volátiles se guarden cerca de esta parrilla. (Como la fig. de la derecha).



La temperatura de un fuego de grasa o del calor irradiado puede bastar para encender sustancias combustibles o volátiles que están cerca.

Siempre ubique esta parrilla donde haya suficiente espacio de combustión y ventilación, y nunca en el paso directo de un viento fuerte.

Nunca deje funcionando la parrilla sin atención, para prevenir la irrupción de los fuegos incontrolables de grasa.
Nunca intente mover esta parrilla en funcionamiento ni mientras esté caliente todavía, para prevenir una posible herida personal.

Nunca guarde gasolina ni otras sustancias inflamables ni volátiles cerca de esta parrilla ni cerca de cualquier otro aparato generador de calor, a causa del peligro de inicio de un fuego.

Siempre confirme que la instalación de esta parrilla cumple con los requisitos de todos los códigos locales o, en ausencia de códigos locales aplicables, con el Código Nacional de Gas de Combustible, ANSI Z223. NFPA 54 o CAN/CGA-149.2, Código de Instalación de Propano.

PELIGRO: Seguridad con el gas

El gas propano líquido es inflamable y peligroso y debe manejarse con cautela y precaución. Conozca las características de dicho gas antes de usarlo.

- Características del propano: Inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se acumula en las zonas más bajas.
- En su estado natural, el propano es inodoro. Para su seguridad, los cilindros añaden un aditivo oloroso que huele a col podrida, lo que hace una fuga fácilmente identificable.
- El contacto directo con el propano puede provocar quemaduras por baja temperatura en la piel.
  Esta parrilla se ha fabricado para utilizarse únicamente con gas propano.
- No utilice nunca cilindros de propano dañados o con válvulas o cuello defectuosos.
- Los cilindros de propano oxidados o abollados pueden ser peligrosos, y deben ser revisados por su proveedor de gas habitual antes de su uso.

PRECAUCIÓN

- Es esencial mantener el quemador y los conductos de circulación de aire de la parrilla limpios
- Inspeccione la parrilla antes de cada uso.

Paso 1. Inspeccione todas las mangueras de conexión y cerciórese de que estén aseguradas.

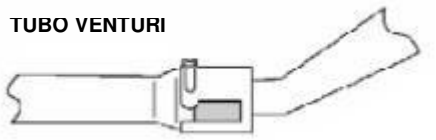
Paso 2. Verifique y limpie los tubos venturi del quemador de insectos y nidos de insectos quitando el quemador e insertando una escobilla para botellas dentro de cada tubo para asegurarse de que el pasaje esté libre.

***Un tubo bloqueado puede ocasionar fuego debajo de la parrilla.

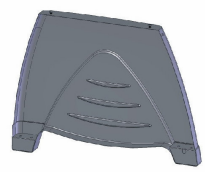
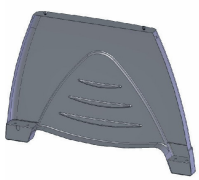
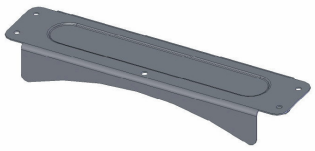
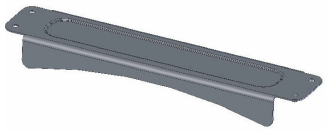
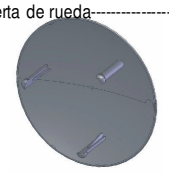
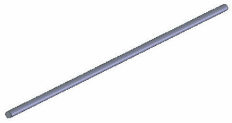
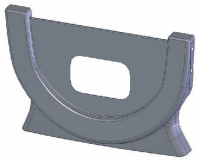
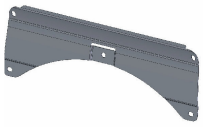
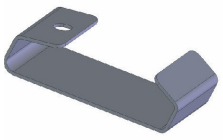
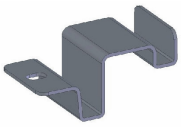
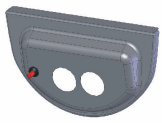
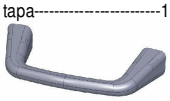
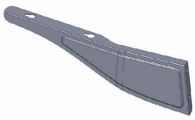
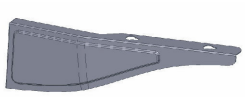
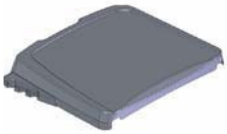
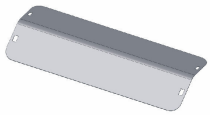
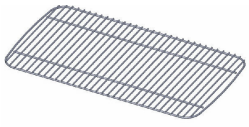
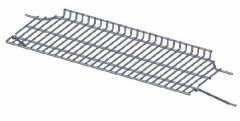
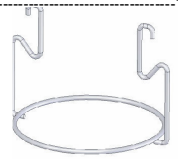
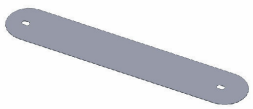
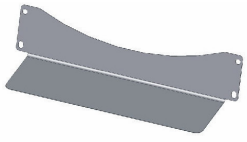
Paso 3. Asegúreses que la boca de la válvula esté señalando directamente y completamente metida dentro del tubo venturi.

INFORMACIÓN GENERAL

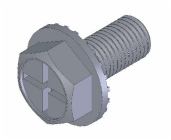
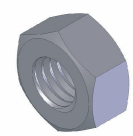
1. El aparato, necesita de un cilindro de gas propano para funcionar.
2. Esta parrilla de gas NO es para uso comercial.



Lista ilustrada de componentes

1. Parte inferior del panel frontal------1ud 	2. Parte inferior del panel posterior ---1ud 	3. Parte inferior de la viga izquierda--1ud 	4. Parte inferior de la viga derecha----1ud 
5. Cubierta de rueda----------2uds 	6. Rueda----------2 uds	7. Eje para Ruedas----------1ud 	8. Parte superior del panel frontal-----1ud
9. Parte superior del panel posterior--- ----------1ud 	10. Parte superior de la viga zquierda----- ----------1ud 	11. Parte superior de la viga derecha ----- ----------1 ud	12. Gancho superior para el tanque de gas----------1ud 
13. Gancho inferior para el tanque de gas----------1 ud 	14. Panel de control----------1 ud 	15. Ensamblaje principal---------- ----------1 ud	16.Asa de la tapa----------1 ud 
17. Soporte del lado izquierdo------2 uds 	18. Soporte del lado derecho--------2 uds 	19. Estante derecho----------1 ud	20. Estante izquierdo----------1 ud 
21. Placa de calentamiento----------1ud 	22. Parrilla de cocinar---- ----------1ud 	23. Rejilla de calentar----------1ud 	24. Soporte para el depósito de grasa---- ----------1 ud 
25. Depósito para grasa----------1 ud	26. Aislador para el asa----------1ud 	27. Partición para el tanque----------1ud 	

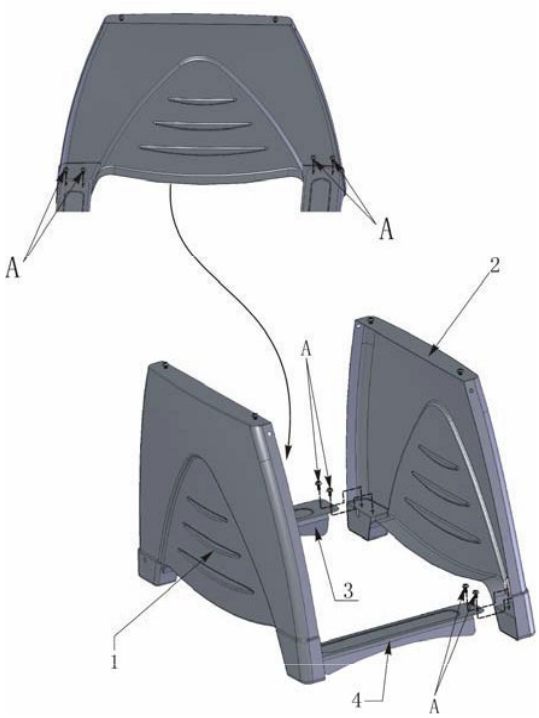
Materiales de montaje

A	Tornillos M6 	35uds	**B**	Destornillador de cabeza Phillips	1ud
C	Tuerca M6 	2uds	**D**	Arandela M6	6uds
E	Arandela de sequridad M6	2uds	**F**	Tuerca M10	2uds
G	Arandela M10	2uds	**H**	Llave inglesa	1ud
I	Arandela M6	4ud	**J**		

(Se incluye un destornillador para facilitarle las operaciones de montaje)

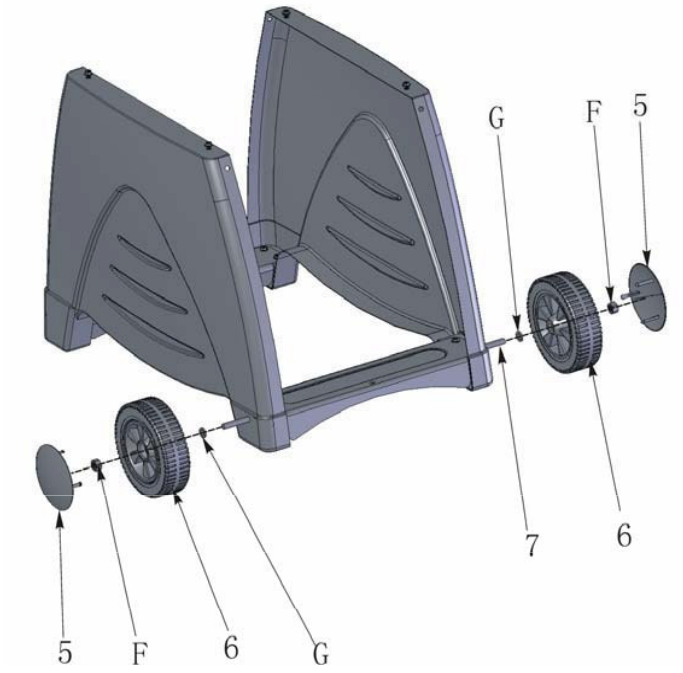
Instrucciones de montaje

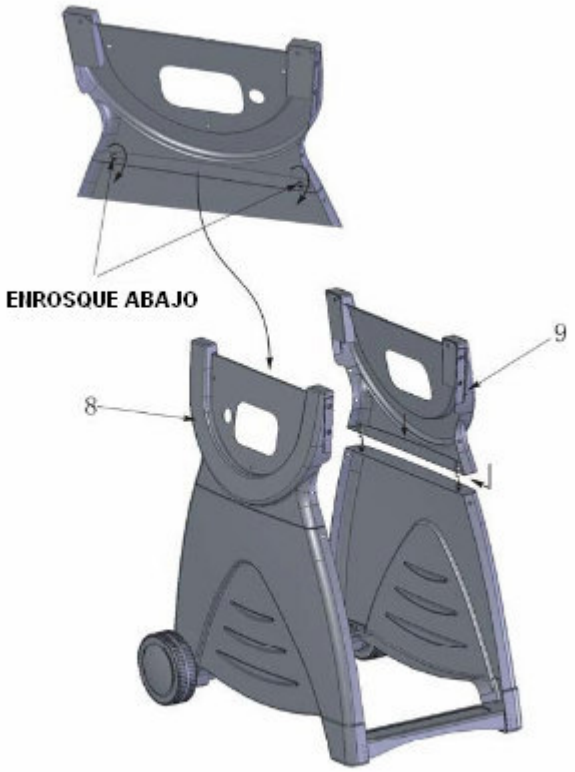
Saque todas las piezas de la caja y asegúrese de tener todas frente a usted antes de iniciar el montaje. Introduzca primero todos los tornillos a mano, después cuando el parrilla esté totalmente montada, repáselos y ajústelos con el destornillador. (El tiempo de montaje de este la parrilla será de unos 40 minutos.)



Paso 1
Alinee los hoyos de la parte inferior de la viga izquierda (3) con los hoyos de la parte inferior del panel posterior (2).
Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados y ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Repita el proceso en el otro lado de la parte inferior de la viga izquierda.
Alinee los hoyos de la parte inferior de la viga derecha (4) con los hoyos de la parte inferior del panel frontal (1).
Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados y ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Repita el proceso en el otro lado de la parte inferior de la viga derecha (4).
Revise y ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.

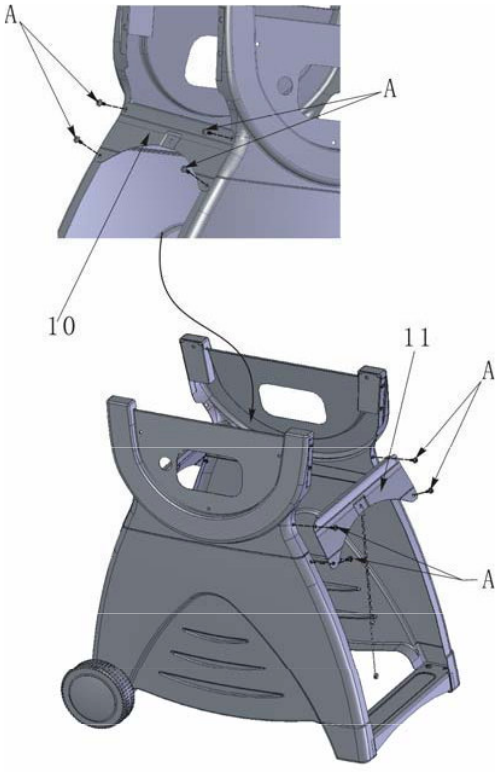
Paso 2
Inserte el eje para ruedas (7) a través de los hoyos en la parte inferior del panel frontal (1) y parte inferior del panel posterior (2).
Inserte una arandela M10 (G), una rueda (6) y una tuerca M10 (F) dentro del eje.
Repita el proceso en el otro lado del eje para ruedas.
Ajuste los dos tornillos M6 con la llave inglesa proporcionada.
Inserte las dos cubiertas de ruedas (5) dentro de las dos ruedas.





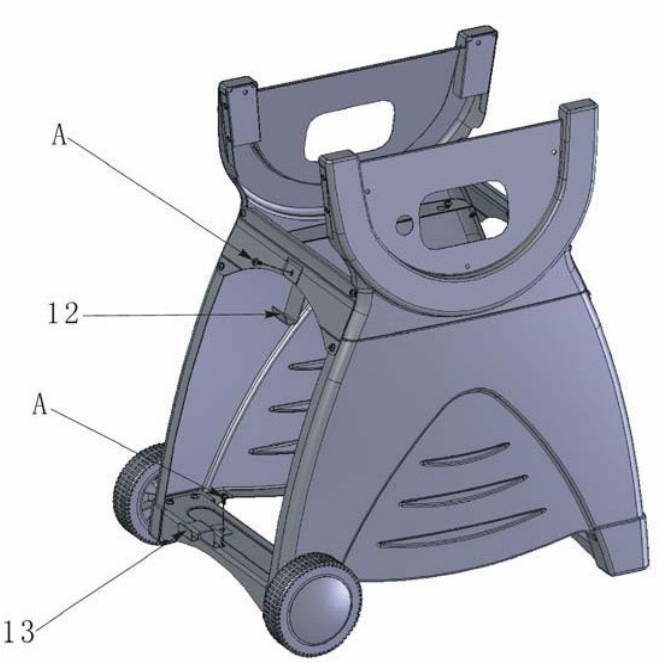
Paso 3

Afloje el tornillo en la parte inferior del panel posterior (2).
Alinee los hoyos angostos en la parte superior del panel posterior (9) con los hoyos de la parte inferior del panel posterior (2).
Ajuste a mano los tornillos flojos hasta que estén seguros.
Repita el proceso para la parte superior del panel frontal (8) con la parte inferior del panel frontal (1).
Revise y ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.



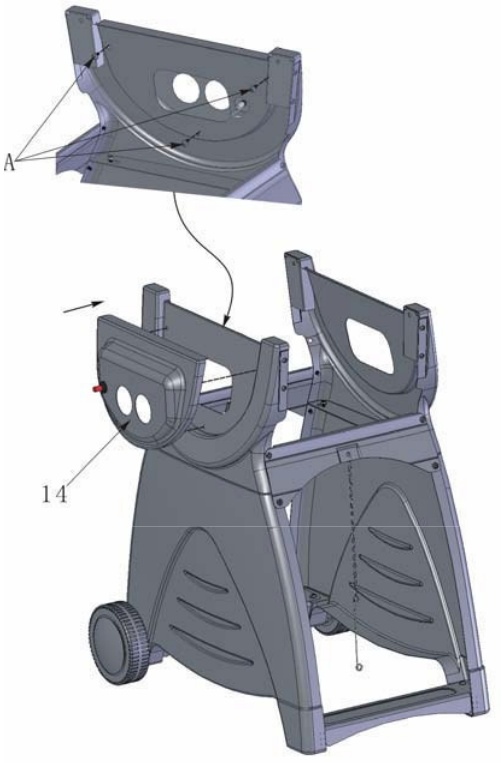
Paso 4

Alinee los hoyos de la parte superior de la viga derecha (10) con los hoyos en la parte izquierda del montaje del paso 3.
Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados y ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Repita el mismo proceso para la parte superior de la viga izquierda (11) del paso 3 del montaje.
Ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Vuelva y ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado. down



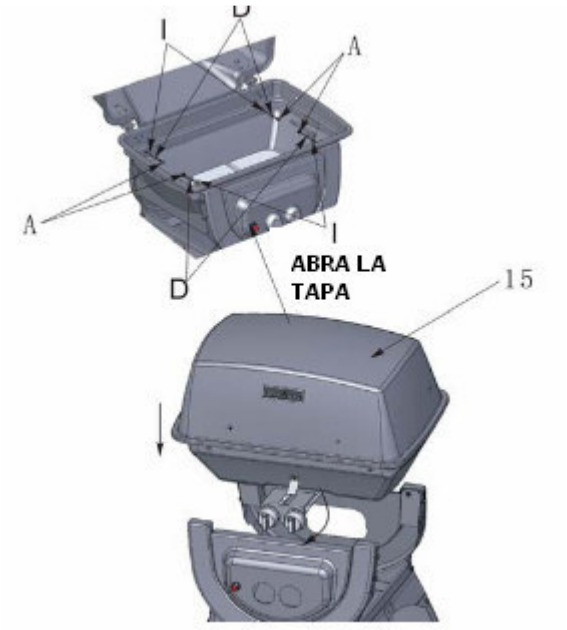
Paso 5

Alinee los hoyos en el gancho superior para el tanque de gas (12) con los hoyos en la parte superior de la viga derecha (10).
Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados.
Ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.



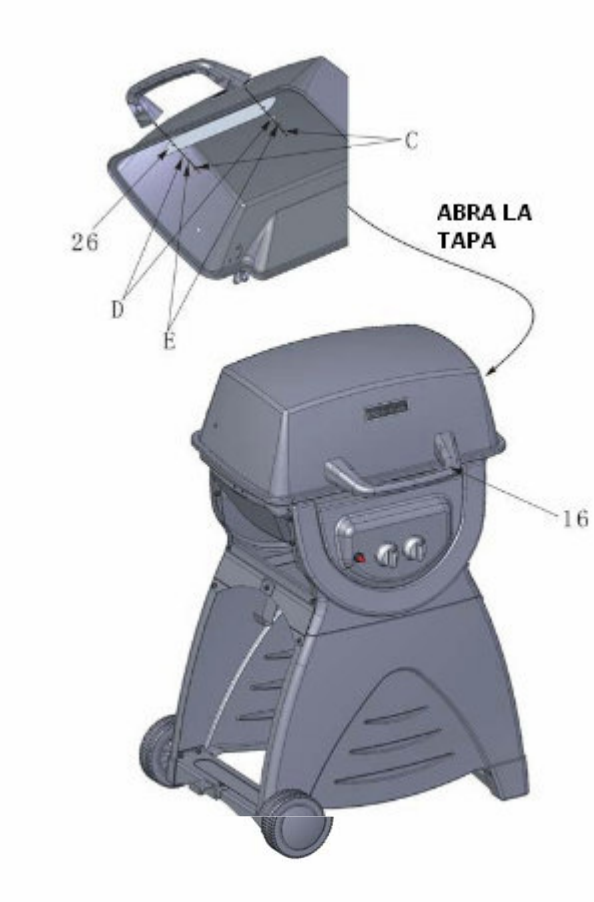
Paso 6

Alinee los hoyos en la parte superior del panel frontal (8) con
los hoyos del panel de control (14). Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados.
Ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.



Paso 7

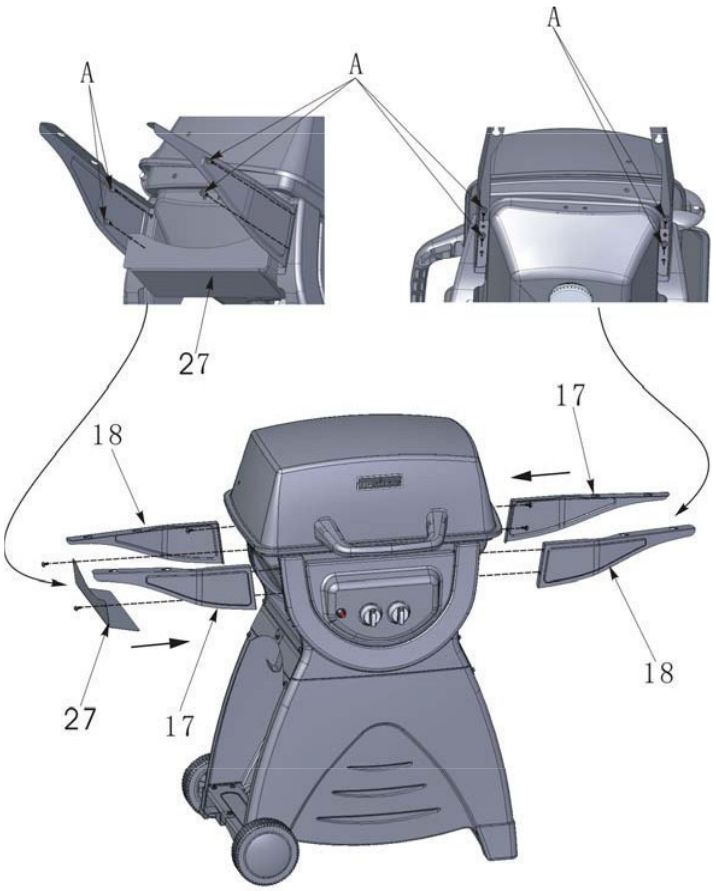
Abra la tapa de la parrilla.
Alinee los hoyos de una esquina del ensamblaje principal con los hoyos del montaje del paso 6.
Enrosque un tornillo M6 (A) con una arandela M6 (D) y una arandela de fibra (I) dentro del hoyo pre-taladrado.
Ajústelo a mano hasta que esté seguro. Repita el proceso para las otras 3 esquinas del ensamblaje principal.
Revise y ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.
.



Paso 8

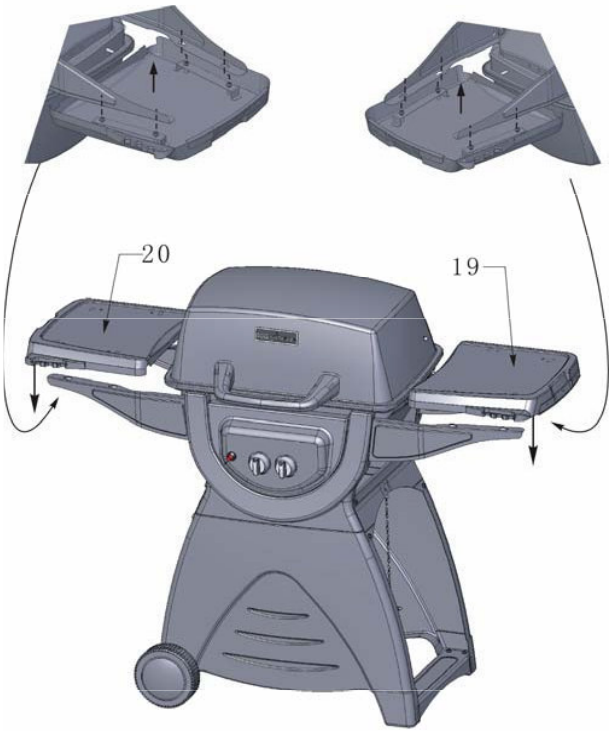
Abra la tapa de la parrilla.
Inserte los dos tornillos en el asa de la tapa (16) y dentro de los hoyos al frente de la tapa.Inserte el aislador para el asa (26) una arandela M6 (D), una arandela de seguridad (E), y una tuerca M6 (C) en cada tornillo.

Ajuste la tuerca M6 con la llave inglesa proporcionada.



Paso 9

Alinee los hoyos en el LB/RF del soporte del lado izquierdo del estante (17) con los hoyos en la parte izquierda de atrás del ensamblaje principal. Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados.
Ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Repita el proceso para el soporte del lado derecho LF/RB (18) del estante.
Alinee los hoyos en la partición para el tanque (27) con los hoyos en el LB/RF del soporte del lado izquierdo del estante (17) y los hoyos en la parte frontal derecha del ensamblaje principal. Enrosque un tornillo M6 (A) en cada uno de los hoyos pre-taladrados.
Ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Repita el proceso para el soporte del lado derecho, del LF/RB (18) del estante.
Vuelva y ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.



Paso 10

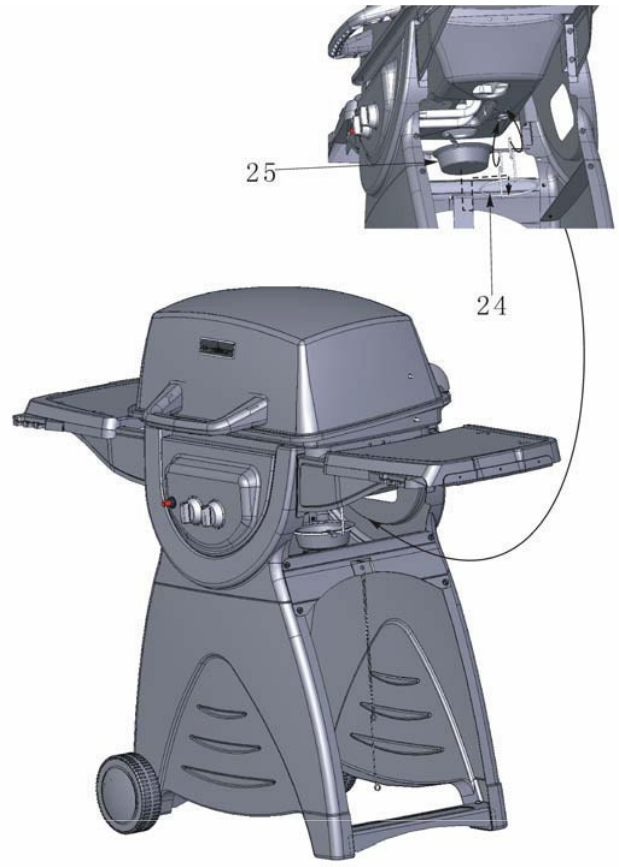
Afloje los cuatro tornillos ya colocados en la parte de atrás del estante izquierdo (19).
Alinee los hoyos de los soportes LB/RF y el LF/RB de los estantes.
Empuje el estante izquierdo hacia delante del centro de la parrilla hasta que los tornillos queden en la posición angosta de los hoyos del soporte del estante.
Ajústelos a mano hasta que estén seguros.
Repita el proceso para el estante derecho (20).
Revise y ajuste todos los tornillos con el destornillador proporcionado.

Paso 11

Abra la tapa de la parrilla.
Ponga la placa de calentamiento (21) dentro de la parrilla. Ponga la parrilla de cocinar (22) encima de la placa de calentamiento.

Paso 12

Alinee los cuatro pies de la rejilla de calentar (23) dentro de los hoyos de la tapa y del cuerpo ensamblado del la parrilla.



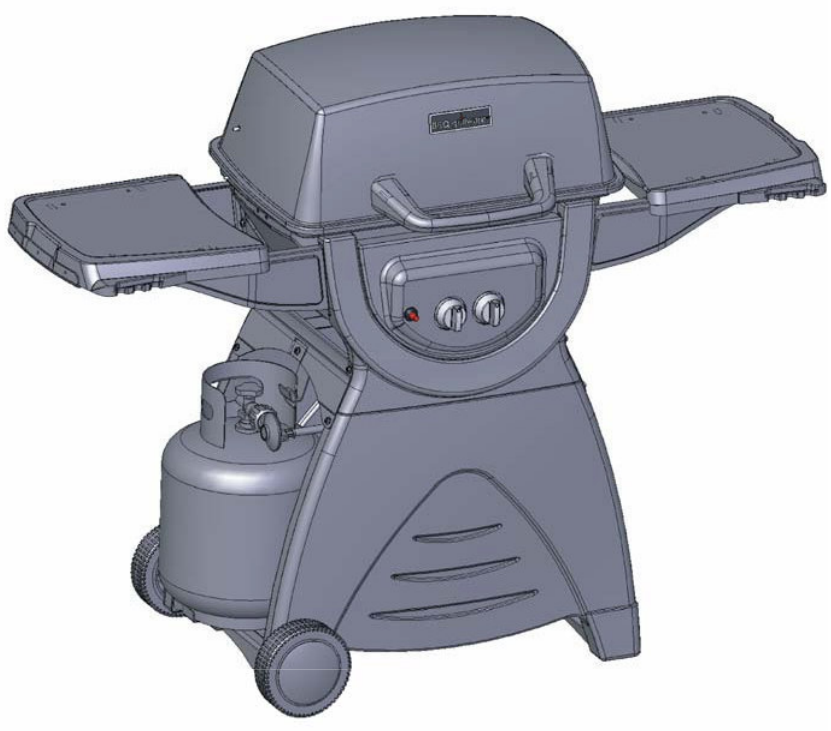
Paso 13

Enganche el soporte para el depósito para grasa (24) dentro de la ranura debajo del ensamblaje principal.
Ponga el depósito de grasa (25) en el soporte para el depósito de grasa.

Paso 14

Ponga el tanque de gas en el gancho superior (12) y el gancho inferior (13)para el tanque de gas.
Enrosque el regulador de gas dentro la válvula del tanque de gas.
Asegúrese de que la conexión entre el regulador de gas y la válvula del tanque de gas esté segura.

Montaje completo



Manejo de la parrilla

PRECAUCION

¡UTLICE SÓLO EL REGULADOR QUE SE PROPORCIONA CON EL APARATO!
Si necesita reemplazarlo, por favor, llame a nuestro centro de atención al cliente. La utilización de componentes y piezas no autorizados puede provocar riesgos en el uso del aparato.

El cilindro de propano debe estar construido y marcado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT). Sólo deben usarse los cilindros que lleven la palabra "propano" y que integren un dispositivo de seguridad contra el excesivo relleno (OPD). Los cilindros con OPD deben llevar agarraderas de válvula de 3 "lóbulos" (prolongaciones).

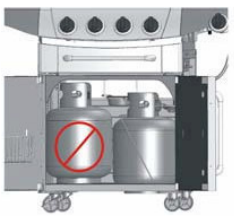
Utilice sólo cilindros de 20 libras equipados con un dispositivo de conexión compatible con aparatos de cocina en ambientes exteriores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula. ¡No tire el cilindro ni lo manipule bruscamente! Siempre que no se use el dispositivo, debe desconectar el cilindro.

Sólo podrá almacenar el dispositivo en lugares cerrados cuando haya desconectado y retirado el cilindro de gas. Los cilindros de gas deben almacenarse fuera de la vivienda, fuera del alcance de los niños y en recintos como garajes o similares. No debe almacenar nunca sus cilindros en recintos donde la temperatura supere los 125ºF

Antes de conectarlo al aparato asegúrese de que el cabezal del cilindro, el cabezal de la válvula reguladora y los cabezales de los orificios del quemador estén limpios. Conecte la válvula reguladora y apriétela hasta ajustarla. Desconecte el cilindro de propano de la válvula reguladora cuando el aparato no esté en uso. NO OBSTRUYA el flujo de aire procedente de la combustión ni el flujo de aire de ventilación de la parrilla. El cilindro de propano debe estar preparado para la expulsión de vapor y debe incluir un OPD. **Peligro: UN fuego que causa la muerte o herida grave puede ocurrir si lo siguiente no es seguido exactamente:**

Nunca guarde ni utilice gasolina ni otra sustancia volátil cerca de esta parrilla.

Nunca almacene un cilindro de reserva de propano cerca de esta parrilla, ni cerca de otra fuente potencial de calor.



Advertencia: No guarde reserve de gas

Conexión del cilindro de gas

Conexión de Suministro de Gas LP (Propano Líquido)

1. Siempre coloque el cilindro del propano en los soportes del tanque localizado en el costado derecho del carro.
2. Siempre confirme que todos los botones de mando de todos los quemadores estén en la posición OFF antes de activar el suministro de gas.
3. Antes de hacer conexión, asegúrese de que no haya escombros atrapados en la cabeza del tanque de gas, la cabeza de la válvula del regulador, la cabeza del quemador ni en los orificios del quemador.
4. Siempre conecte los reguladores del suministro de gas de la siguiente manera:
   Meta el pezón de la válvula que empareja en la válvula del tanque y apriete el cuello de la conexión girándolo a la derecha con una mano al tener el regulador con la otra mano.
   (Como está mostrado en la figura derecha)
5. Desconecte el cilindro del propano de la válvula del regulador cuando la parrilla no está en uso.
6. No obstruya el flujo de aire de combustión y aire de ventilación a la parrilla.

PELIGRO

Para prevenir el peligro de fuego o una explosión cuando se revisan fugas:

1. Siempre realice "la prueba de escape "de la página 17 antes de encender la parrilla y cada vez que el cilindro se conecta para usarlo.
2. No fume ni permita otras fuentes de ignición en el área mientras se realiza una prueba de escape.
3. Realice la prueba de escape afuera en una área bien ventilada.
4. No utilice cerillas, encendedores ni una llama para verificar escapes de gas.
5. No utilice la parrilla hasta que todos los escapes han sido controlados, si usted no puede detener de parar un escape, desconecte el suministro del propano, y llame al servicio de aparatos de gas o a su suministrador local de gas de propano.

Búsqueda de fugas

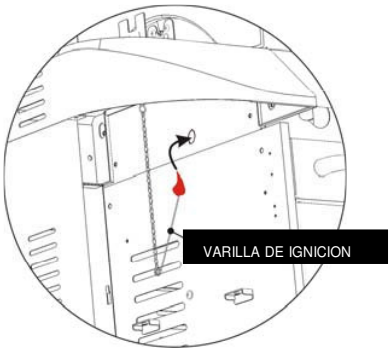
1. Prepare una solución suave de unos 0-90ml (2-3) oz. Mezclando una parte de jabón de fregar platos con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que los mandos de control están desconectados.
3. Rocear la solución de jabón con agua en la válvula del cilindro con la conexión del regulador. Como muestra la figura de la derecha.
4. Inspeccione la solución que ha depositado sobre la conexión en busca de burbujas. Si NO aparecen burbujas, la conexión es segura.
5. Si aparecen burbujas, probablemente se deba a que la conexión tiene una fuga. Vaya al paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo, asegurándose de que la conexión está bien hecha.
7. Vuelva a realizar la prueba con la solución.
8. Si continúan apareciendo burbujas, reemplace el cilindro.

Encendido de su parrilla

Peligro: Si no abre la tapa de los quemadores de su barbacoa o no espera 5 minutos a que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar severas explosiones que a su vez pueden causar serios daños personales e incluso la muerte.
ADVERTENCIA: nunca esté parado con la cabeza directamente sobre la parrilla cuando se está preparando para encender los

Quemador principal

1. Abra la tapa del aparato cuando encienda la parrilla.
   ADVERTENCIA: Intentar encenderla con la tapa puesta puede causar una explosión. Asegúrese de que no existen obstrucciones en el flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas y otros insectos pueden anidar allí y obturar el quemador o los orificios de los conductos de unión entre el cilindro de gas y el aparato. Un conducto de conexión del quemador obstruido puede provocar un incendio en la parte trasera del aparato
2. Todas las válvulas deben estar en la posición OFF.
3. Abra la válvula del cilindro.
4. Encienda sólo los quemadores que desea usar, utilizando el mismo método para cada uno:
   Apriete el mando de la válvula del quemador que desea encender y gírelo suavemente ¼ de vuelta en la dirección de las agujas del reloj hasta que oiga un "click", así encenderá el quemador. Si el quemador no se enciende, vuelva a poner la válvula en la posición OFF inmediatamente, espere cinco minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento. Una vez que el quemador se haya encendido, repita el mismo procedimiento con cualquier otro quemador que desee.
5. Ajuste el mando de la válvula para lograr la intensidad de cocción que desee.



Utilizando la Varilla de Ignición para Encender los Quemadores Principales

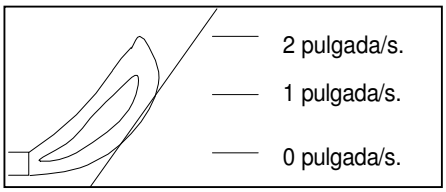
1. Retire la rejilla de cocción del quemador que desee encender.
2. inserte una cerilla entre el rollo al final de la varilla. Encienda la cerilla.
3. Una vez encendida, coloque la llama por el hoyo en el cuerpo de la parrilla para alcanzar los hoyos del quemador. (Como está mostrado en la figura del lado derecho).
4. Presione la perilla de válvula y gírela hacia la izquierda a la posición " HIGH". El quemador debe encenderse inmediatamente. Si se desea más de un quemador, repita el procedimiento para cada quemador.
5. Reemplace la rejilla de cocinar y ajuste los quemadores a la temperatura de cocción deseada.

Precaución

1. Después de encender la parrilla, por favor observe la llama, asegúrese de que todos los orificios del quemador están encendidos.
2. Si la llama del quemador se apaga durante esta operación, ponga el mando inmediatamente en la posición “off” y abra la tapa durante unos 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a encenderlo.
3. Antes de cocinar en esta parrilla por primera vez, póngala en marcha durante unos 15 minutos con la tapa bajada y con el gas en posición “high”. Esto limpiará mediante calor las piezas del interior de la parrilla, disipará el olor de los procesos de fabricación de las piezas y de la pintura.
4. Limpie su parrilla tras cada uso, NO USE productos abrasivos o limpiadores inflamables, ya que podrían dañar algunas piezas y producir un incendio.

Quemador lateral

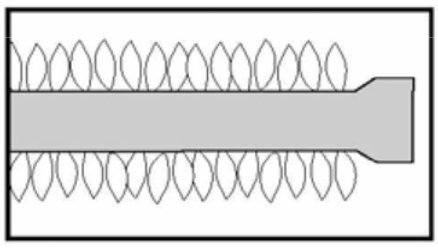
1. Abra la tapa mientras enciende el quemador. La tapa debe estar abierta cuando el quemador está encendido.
2. La válvula debe estar en posición “off”.
3. Abra la válvula del cilindro.
4. Apriete el mando de la válvula del quemador que desea encender y gírelo suavemente ¼ de vuelta en la dirección de las agujas del reloj hasta que oiga un “click”, así encenderá el quemador. Si el quemador no se enciende, vuelva a poner la válvula en la posición OFF inmediatamente, espere cinco minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento.
5. Ajuste el mando de la válvula a la temperatura de cocción deseada



Observe la altura de la llama cuando encienda la parrilla:
La llama debe ser de color azul o amarillo y medir 1”-2” pulgadas.

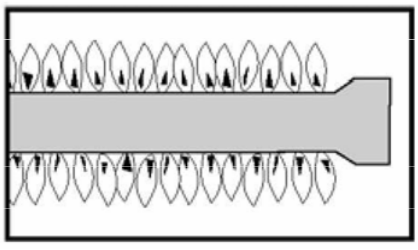
Confirme que el quemador esté apropiadamente encendido y que la forma de la llama sea como usted desea, (vea las figs. A, B y C de abajo para las pautas apropiadas de llama). Si la pauta de la llama es diferente de lo normal, consulte la guía de solución de problemas de la parrilla en la página 22 para la acción correctiva.

FIG. A



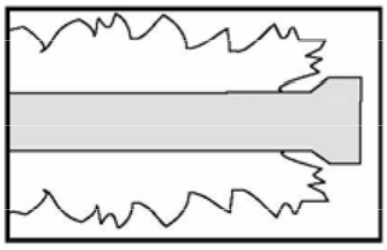
Normal: Las llamas azules suaves con puntas amarillas de entre 1 pulgada - 2 pulgadas alto

FIG. B



Fuera de ajuste: las llamas azules, duras y Ruidosas – demasiado aire

FIG. C



La combustión pobre: las llamas Onduladas y amarillas- aire demasiado escaso.

Estallidos Súbitos

"Estallidos" a veces ocurren cuando hay caída de grasa de alimentos en la placa caliente de la distribución del calor o en los quemadores y se enciende. Algunos estallidos son normales y deseables, pues ayudan a impartir los sabores extraordinarios asociados con alimentos asados a la parrilla. El control de la intensidad de los estallidos es necesario, sin embargo, para evitar alimentos quemados o cocinados desigualmente y para prevenir la posibilidad del fuego accidental.

ADVERTENCIA: Siempre controle la parrilla al cocinar de cerca y para girar el nivel de la llama hacia abajo (LOW) u OFF, si los estallidos se intensifican.

Apagado de los quemadores

1. Siempre gire la perilla (perillas) de válvula hacia la derecha a la posición " HIGH", luego la presiona y la gira a la posición de" OFF". Nunca fuerce la perilla sin presionarla, esto puede dañar la válvula.
2. Gire inmediatamente el suministro de gas a la posición "OFF" en el cilindro del propano.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

IMPORTANTE

Siempre permita que su parrilla esté completamente fría antes de cubrirla para prevenir la corrosión que la condensación provoca.

Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas

- Los nuevos reguladores vienen equipados con un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de que ocurra un escape de gas. Sin embargo, si se usa la parrilla de barbacoa de una manera peligrosa el dispositivo de seguridad puede activarse aunque no haya escape de gas.
- Un repentino apague del flujo de gas ocurre si se abre el tanque de gas propano muy rápido, o si uno o más de los botones de control de las quemadoras estàn en la posición abierta cuando se està abriendo la válvula del tanque de gas.
- Este procedimiento es bien efectivo tanto para todos los tamaños de tanques de propano líquido como para los modelos de Gas Natural. Cuando haga este proceso con un modelo de Gas Natural, simplemente substituya "Válvula de Gas Natural" por "Tanque de Propano líquido".
- En orden de que la prueba mayor de seguridad se lleve a cabo con éxito, por favor siga cuidadosamente los procedimientos de abajo.

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido;
2. Gire todos los botones de control de los quemadores a la posición OFF;
3. Desconecte el regulador del tanque de gas propano liquido;
4. Abra la tapa de la parrilla;
5. Gire a la posición HIGH los botones de control de los quemadores;
6. **Espere por lo menos 1 minuto**.
7. Gire a la posición OFF los botones de control de los quemadores.
8. **Espere por lo menos unos 5 minutos.**
9. Re-conecte el regulador al tanque de gas propano líquido**.**
10. **LENTAMENTE** gire la válvula del tanque de gas un ¼ de vuelta (45˚) a cada turno y repitiendo este giro poco a poco hasta abrir completamente toda la válvula;
11. Con la tapa abierta de la parrilla de gas, gire UN SÓLO botón de control del quemador principal a la posición HIGH. Encienda la parrilla de gas presionando el botón de ignición. En barbacoas con ignición automática: presione el mando de control que desea encender, gírelo en sentido horario hasta oír el clic de ignición
12. Después que un quemador del frente se haya encendido, gire el botón de control del otro quemador. ** Si Ud. tiene más de DOS quemadores, girar cada control **SOLO UNO POR UNO SEPARADAMENTE.**
13. Cuando todos los quemadores principales estén encendidos, cierre la tapa de la barbacoa.
14. Espere por 10-15 minutos, la temperatura debería alcanzar a 400-450 grados Fahrenheit.

Limpieza y cuidado

Precaución: Las operaciones de limpieza y cuidado de la parrilla deben llevarse a cabo cuando el aparato esté frío y con el abastecimiento de gas cortado mediante la desconexión del cilindro de propano.

NO LIMPIE ninguna pieza de la parrilla en el lavavajillas. El calor extremo podría dañar el acabado.

Limpieza

Mantener la parrilla funcionando sin nada después de cada uso (durante al menos 15 min) evitará la acumulación de restos de comida en la rejilla

Mareriales de limpieza recomendados

Detergente lavavajillas suave	Agua caliente Balleta
limpiadora de nylon	Cepillo metálico
Clip para papel	Aire comprimido
Rascador/cuchillo	

NO USE limpiadores que contengan ácido, sustancias minerales o xileno.

Superficies externas

Utilice una solución de detergente lavavajillas suave y agua caliente para su limpieza, después aclare con enjuague.

Superficies internas

Si el interior de la tapa de la parrilla tiene el aspecto de “pintura pelada”, eso significa que la grasa quemada acumulada se ha convertido en carbón y se está cayendo. Límpielo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuáguelo con agua y déjelo secar completamente.

El fondo interior de la parrilla Extraiga los residuos con un cepillo, un rascador y/o una balleta, después lávelo con un detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuáguelo con agua y déjelo secar completamente.

Las parrillas – Las varillas de porcelana tienen una composición parecida a la del cristal, por lo que deben ser manipuladas con cuidado para no dañarlas. Utilice una solución suave de detergente lavavajillas o bicarbonato con agua caliente para su limpieza. También puede utilizar limpiadores en polvo no abrasivos con las manchas más difíciles, después aclárelos enjuáguelas con agua.

Placas de calientamento – Limpie los residuos con un cepillo metálico y lávelas con agua jabonosa, después enjuague abundantemente.

Depósito de grasa- Periódicamente vacíe el depósito de grasa y límpielo con una solución de agua caliente y lavavajillas.

Limpieza del quemador -

1. Apague el gas en el mando de control y desconecte el cilindro
2. Extraiga las parrillas y la placa de calentamiento.
3. Extraiga el depósito de grasa.
4. Extraiga el quemador extrayendo el tornillo de detrás del “pie” del quemador con la ayuda de un destornillador.
5. Levante el quemador y sáquelo del orificio.
6. Limpie el interior (la junta) del quemador con un cepillo pequeño para botellas o con aire comprimido.
7. Extraiga todos los residuos de comida y la suciedad que encuentre en la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios que estén obstruidos con un alambre rígido (como por ejemplo un clip para papel abierto)
9. Inspeccione el quemador y compruebe que no está dañado (que no tiene grietas o agujeros). Si lo está, reemplácelo por uno nuevo. Vuelva a instalarlo, asegúrese de que el orificio de la válvula del gas está correctamente situado en la junta interior del quemador. También verifique la posición de la chispa en el electrodo.

Recetas galardonadas de barbacoa

Salsa barbacoa infalible
Ingredientes:

¼ de taza de cebolla muy picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
¼ de taza de azúcar marrón muy tamizado
1 cucharada de salsa Worcestershire
¼ de cucharadita de salsa de pimiento picante
1 Diente de ajo muy picado
¼ taza de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza.

Preparación:
Cueza la cebolla y el ajo en la margarina (o mantequilla) hasta que se ablande. Añada el resto de ingredientes y llévelo a ebullición. Déjelo cocer destapado durante 15 o 20 minutos. Una vez utilizada, guarde el resto en la nevera.

Pollo marinado de mamá
Ingredientes:

¼ de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas de zumo de limón
1 ½ cucharadas de salsa Worcestershire
½ cucharada de estragón seco
¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:
Mezcle bien todos los ingredientes. Marine el pollo durante
varias horas. Áselo descubierto a fuego medio durante 10 o 15 minutos.
El pollo está listo cuando sus jugos están claros.

Filete con miel a la barbacoa
Ingredientes:

5 libras de punta de solomillo en filetes
2 cucharaditas de pimentón molido
1 cucharadita de pimienta negra
2 dientes de ajo - machacados
1 cebolla grande
1 taza de miel

Preparación:
Mezcle bien todos los ingredientes y marine el filete por 7-8 horas. remueva el filete marinado y áselo a fuego bien alto hasta que adquiera el cocido deseado. Caliente el residuo del marinado hasta que hierva y viértalo sobre el filete asado antes de servir.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"
Ingredientes:

¼ de taza de zumo de limón o lima
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de salsa picante
½ cucharada de jengibre molido
½ cucharadita de sal
4 truchas frescas – aproximadamente de
1 libra de peso cada una

Preparación:
Mezcle bien el zumo de limón, la margarina, el aceite, perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante, el jengibre y la sal. Haga varios orificios en la piel del pescado.
Pase el pescado por la mezcla hasta que se empape bien por dentro y por fuera. Cúbralo. Métalo en la nevera durante 30 o 60 minutos dándole la vuelta de vez en cuando.
Saque el pescado del marinado. Póngalo en la parrilla; extienda los restos del marinado sobre el pescado mientras se asa. Cocínelo a fuego alto durante minutos.
Déle la vuelta; vuelva a extender los restos del marinado por el otro lado y déjelo al fuego
5 minutos más. El pescado estará hecho cuando se deshaga fácilmente con el tenedor –manténgalo al fuego hasta que se haga a su gusto.

Vegetales a la parrilla
Ingredientes:
¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor

Preparación
Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeño. Marine los vegetales con la salsa, cúbralos y métalos en la nevera durante unas
2 horas.
Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinado mientras se asan. El tiempo de cocción variará según los vegetales escogidos.

Solución de problemas del parrilla de gas

Problema	Causa Probable	Prevención/Solución
El quemador no se enciende usando los mandos	Los cables/o electrodo están cubiertos de residuos de comida.	Limpie los cables y /o el electrodo frotando con alcohol.
	Electrodo y quemadores están mojados.	Secar con una balleta.
	Electrodo está roto-saltan chispas.	Reemplace electrodo
	Cables sueltos o desconectados	Reconecte o reemplace los cables del electrodo.
El quemador no se enciende con la cerilla	No hay flujo de gas	Compruebe si el cilindro de propano de gas está vacío. Si no lo está, consulte el apartado "Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas" P. 18 (altura reducida de la llama). Si está vacío cámbielo.
	La tuerca de unión y el regulador no están conectados.	Gire la tuerca de unión ½ o ¾ giro adicional hasta que pare. Ajústela SOLAMENTE a mano. No use herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores. Revise el conducto de gas por si está doblado u obstruido.
	Desconexión del quemador con la válvula.	Reconecte el quemador con la válvula.
	Telas de araña o nidos de insectos en los conductos.	Limpie los conductos.
	Orificios del quemador están obturados o bloqueados.	Limpie los orificios del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura reducida de la llama.	Falta de gas.	Compruebe la cantidad de gas del cilindro.
	El dispositivo de seguridad de Exceso de flujo de gas puede haberse activado.	"Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas" P. 18
Patrón irregular de la llama, llama no ocupa toda la superficie del quemador.	Orificios del quemador están obstruidos o totalmente bloqueados.	Limpie los orificios del quemador.

Llama es amarilla o anaranjada.	El quemador nuevo puede tener residuos de aceite de su manufactura.	Caliente la parrilla por unos 15 minutos con la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en la junta del venturi.	Limpie el venturi.
	Residuos de comida, grasa o condimentos de sal en el quemador.	Limpie el quemador.
	Alineación incorrecta del orificio y de la junta del quemador.	Asegúrese de que la junta está correctamente conectada al orificio.
La llama se apaga	Vientos fuertes.	Sitúe la parrilla a favor del viento o aumente la altura de la llama.
	Nivel bajo de gas propano.	Cambie el cilindro de propano.
	Válvula de Exceso de gas ha sido activada.	Consulte el apartado "Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas" P.18 o altura reducida de la llama.
Llamaradas	Grasa acumulada.	Limpie la parrilla.
	Exceso de grasa en la carne.	Quite la grasa antes de asar la carne.
	Exceso de temperatura.	Ajuste (baje) la temperatura.
Fuego graso persistente alrededor del quemador.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida.	Gire los mandos en OFF. Desconecte el cilindro de propano. Mantenga la tapa de la parrilla bajada y deje que el fuego se consuma. Después de que la parrilla se enfríe, extraiga y limpie todas las piezas.
Reflujo [fuego en los tubos del quemador o quemadores]	Quemador y/o tubos del quemador estan bloqueados.	Limpie el quemador y/o tubos del quemador.
La parte interior de la tapa se está ¨pelando¨.	La tapa es de acero inoxcidable, no está pintada.	Los depósitos de grasa quemada se han carbonizado y se están cayendo. Límpiela.
Llama Irregular	El flujo de aire no está correcto. Llama Correcta: azul con puntillas amarillas, de 1" – 2" de alto. Con poquito aire: llama ondulada amarilla o anaranjada. Con mucho aire: llamas azules muy ruidosas.	Si la llama es amarilla o anaranjada – abra la solapa al final del tubo de venturi 1/8" de incrementos hasta que las llamas estén correctas. Si la llama es azul y ruidosa – cierre la solapa al final de los tubos de venturi en 1/8" incrementos hasta que la llama esté correcta. * Modelos de Propano Líquido Deben estar abiertos un mínimo de 1/8". * Modelos de Gas Natural deben estar abiertos un mínimo de 1/16".

PROGRAMA DE GARANTÍA

Para obtener este programa de garantía es requerido proveer el Recibo de compra, la cual se hace efectiva a partir del día de pago del producto. Si el cliente no provee el recibo de compra o si la garantía ha caducado pagará el costo de las partes, envió y transporte.

Usted tiene que completar la tarjeta de registración dentro de 10 días de la compra de su producto para asegurar su programa de Garantía. Usted simplemente puede registrar su producto en nuestro sitio en Internet **www.pyromagicbbq.com** o regrese la tarjeta de registración completada a nuestra dirección situada en la tarjeta de registración.

Garantía Limitada

10 Años de Garantía para las hornillas de Acero Inoxidable

1 Año de Garantía para todas las partes defectuosas que afecten el funcionamiento normal de la parrilla de barbacoa de gas.

Disposiciones de la Garantía:

Esta garantía no es transferible y tampoco cubre fallas ocasionadas por el mal uso e instalación inapropiada o de un mal mantenimiento.
Esta garantía es solamente para el reemplazo de partes defectuosas y no cubre por costos de obra laboral, o daños casuales o consecuentes.
Esta garantía no cubre resquebrados, astillados y rasguños de las superficies pintadas o de porcelana, ni tampoco cubre corrosión o descoloramiento debido al mal uso, falta de mantenimiento, medio ambiente hostil, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia.
Esta garantía no cubre daños causados por el calor, limpiadores químicos o abrasivos, resultando que las partes cubiertas de esmalte de porcelana se agrieten y raspen o cualquier otro daño causado a las demás partes usadas durante la instalación u operación de la parrilla de barbacoa de gas.

Algunos países no aceptan la limitación o exclusión de daños tanto causales como ocasionales, por lo que la anterior limitación o exclusión podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga un derecho legal específico, y también podría poseer otros derechos que variarán en función del país.

Si tiene alguna pregunta o duda sobre este producto, por favor, llame a nuestro servicio de atención al cliente de 6:00AM a 5:00 PM (PST), de Lunes a Viernes. Teléfono: 1-877-885-8227.

Fabricado por:

Lucas Innovation Inc.

Xiekeng District, QingXi Town, Dong Guan, Guang Dong, China

Impreso en China